

Rezept

# Garibaldi Cocktail

Ein Rezept von Garibaldi Cocktail, am 27.04.2024

## Zutaten

### Für den Drink

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>1</b> dünnchalige Bio-Orange                             | <b>6 cl</b> Campari                |
| <b>2 Spritzer</b> rosa Rosa Himalaya-Saline (nach Belieben) | <b>ca. 1 Barlöffel</b> Zuckersirup |

### Für die Deko

- 1** große Bio-Orangenspalten

### Außerdem

- Eiswürfel

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 1 kleines Highball-Glas (ca. 25 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. Die Bio-Orange heiß waschen und in den Kühlschrank legen. Reichlich Eiswürfel in ein Rührglas füllen und den Campari dazugeben. Mit dem Barlöffel ca. 20 Sekunden kaltrühren. Anschließend durch das Julep-Sieb in das andere Rührglas abseihen.
2. Die vorgekühlte Bio-Orange halbieren, auspressen und 9 cl Saft abmessen. Den Orangensaft zum Campari geben und nach Belieben die Himalaya-Saline hinzufügen. Je nach Süße des Orangensafts und eigenem Geschmack den Zuckersirup dazugeben. Die Mischung mit dem Pürierstab erst auf langsamer, dann auf schneller Stufe aufschäumen, bis eine luftig-leichte Konsistenz entsteht.
3. Das Highball-Glas mit Eiswürfeln befüllen und den Cocktail dazugießen.
4. Die Orangenspalte mit der Schale nach unten auf den Glasrand legen. Das Glas in das Tellerchen stellen und den Cocktail trinken.